

Marängårta med browniebotten och chokladswirl

I helgen firade vi Milly som fyllde tre år. Testade en ny marängårta med en browniebotten full med mörk choklad och ett härligt chokladswirl uppe på. En dröm för chokladälskaren. Milly nöjde sig med att blåsa ut ljusen och äta jordgubbarna.



Marängtårta med browniebotten och chokladswirl

Browniebotten

150 g smör

300 g mörk choklad

3 ägg

1 1/2 dl ljust muscovadosocker

2 dl mjöl

2 msk kakao

Maräng med chokladswirl

100 g mörk choklad

4 äggvitor

2 dl socker

1 tsk vitvinäger

2 msk majsstärkelse (Maizena)

Vispgrädde





Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Klä en springform med bakplåtspapper i botten och på sidorna.
3. Smält smör och choklad tillsammans över vattenbad.
4. Vispa ihop ägg och socker snabbt, bara så det blandar sig.
5. Blanda ner kakao och mjöl i äggsmeten och rör till jämn smet.
6. Rör ner chokladsmöret i smeten tills allt är väl blandat.
7. Häll i springformen och grädda ca 15-20 min. Den ska inte vara riktigt färdiggräddad (justera tiden efter din ugn).
8. När du tagit ut kakan, höj temperaturen till 200 grader och börja med marängen.
9. Vispa äggvitorna till fast maräng. Vispa ner sockret lite i taget till en fast blank maräng. Vispa sedan ner vinäger och majsstärkelse tills allt är väl blandat.
10. Ringla ner den smälta chokladen och ta några tag, men rör inte för mycket för att få ett snyggt melerat mönster.
11. Häll över kakan och grädda ytterligare 25 minuter.
12. Lägg folie över kakan efter halva tiden för att inte marängen ska få för mycket färg.
13. Låt svalna och dekorera med bär eller servera precis som den är.
14. Servera med en klick vispgrädde.



Receptet kommer ursprungligen från [Herr havreflarn](#). Den söta trean kommer från [My Perfect Day](#). De har så himla fina och roliga saker till fester och kalas. Siffrorna kom i ett set 1-9. Så praktiskt att de blåser upp sig själva.



Såklart fick hon paket och lyxfrukost på sängen. Rosa flamingo älskar hon av någon anledning. Så passande att jag hittade omslagspapperet på Coop.

Gradinskan

Matbloggare med passion för god mat
<https://gradinskan.se>



